

Unsere Fingerfood-Empfehlung

Bitte treffen Sie Ihre Wahl:

für einen Empfang empfehlen wir 5 – 6 Teile pro Person.

Sollten die Speisen eine komplette Mahlzeit ersetzen, rechnen Sie bitte mit 9 - 10 Teilen pro Person.

Komponenten mit Fisch und / oder Krustentieren

Räucherlachspraline gefüllt mit Zuckerschotenmousse

Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Wasabi

Scampi-Frikadelle

Garnelen-Spieß mit Kirschtomate

Garnele im Sesammantel

Garnelen-Avocado-Canapée, süß-scharf

Gebratene Sardinen, Aioli extra

Komponenten mit Fleisch

Satéspeiß von der Poularde mit Erdnußsauce

Roulade vom Kalbsrücken und Thunfisch („Vitello Tonnato“)

Quiche mit Lauch und Speck

Kleine Ofenkartoffeln gefüllt mit Chorizo und Zwiebeln

Kaninchenroulade mit Romesco Sauce

Mini-Kalbfleischfrikadelle mit Steinpilzen

Olivenkuchen mit Schinken

Mini-Wiener Schnitzel mit Anchovis

Pflaume und / oder Aprikose im Speckmantel (hier kalkulieren wir die doppelte Menge pro Person)

Komponenten ohne Fleisch / ohne Fisch

Mozzarella in Tomatengelee

Apfel-Zwiebel-Quiche mit Parmesan

Ziegenkäse mit Brioche und Feigen

Süßkartoffel-Quiche mit Tomaten-Salsa

Gratinierter Ziegenkäse mit Orangen und bunter Bete

Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum am Spieß

Gratinierte Schwarzwurzeln mit Blutorangen

Datteln gefüllt mit Fourme d’Ambert und Salbei

Süße Komponenten – dekorativ angerichtet ggf. wird zum Verzehr ein Kaffeelöffel benötigt

Mousse au chocolat am Stiel

Spekulatius-Mousse (saisonal)

Rote-Bete-Cookie mit Passionsfruchtmousse

Praline von weißer Schokolade mit Mango

Geschichtetes von Ingwer und „Thal“-Honig

Die Speisen sind entweder am Spieß, auf einem Spooni, in Pralinenkapseln oder auf kleinen Tellerchen dekorativ angerichtet.

Je nach Saison behalten wir uns vor, einige Produkte – nach Absprache mit Ihnen – der Jahreszeit entsprechend anzupassen.

Pro Komponente berechnen wie € 3,75